



A.1 ALLGEMEINE HINWEISE

A.1.1 VORWORT

Das vorliegende Handbuch dient dem Zweck, alle für die korrekte Ausführung der Installation des Gerätes notwendigen Informationen zu liefern. Bitte informieren Sie den Anwender der Ausrüstung zum Zeitpunkt der Installation unbedingt über die geltenden Sicherheitsvorschriften.

Vor jedem Arbeitsgang müssen die darin enthaltenen Anweisungen sorgfältig durchgelesen werden, da sie wichtige Informationen zum sicheren und vorschriftsgemäßen Gebrauch des Gerätes enthalten.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche mit dem Gerät erfolgenden Vorgänge ab, die unter Nichtbeachtung der im Handbuch aufgeführten Anweisungen durchgeführt werden. Der Hersteller übernimmt des Weiteren keinerlei Haftung für Störungen, die auf den Einsatz von Nicht-Originalersatzteilen zurückzuführen sind.

Die Vervielfältigung des vorliegenden Handbuches ist auch auszugsweise untersagt.

A.2 TECHNISCHE DATEN

A.2.1 VERWENDETE MATERIALIEN UND KÄLTEMITTEL

Die mit den Speisen in Berührung kommenden Bereiche sind aus Stahl gefertigt. In den Kühleinheiten wird ein FCK-Kühlmittel verwendet, das von der aktuellen Gesetzgebung zugelassen ist. Die verwendete Kühlgasart ist auf dem Typenschild angegeben.

A.2.2 ABMESSUNGEN, LEISTUNGEN UND VERBRAUCH

1 - Schockkühler für 10 kg und Gefriergeräte für 7 kg

Außenabmessungen:

- Breite	mm	762
- Tiefe bei geschlossener Tür	mm	700
- Tiefe bei offener Tür	mm	1407
- Höhe	mm	850

Kühlzellenabmessungen:

- Breite	mm	640
- Tiefe	mm	400
- Höhe	mm	380

Für folgende Gefäße geeignet:

- GASTRONORM 1/1	mm	325x530
- PASTICCERIA	mm	600x400

Gestell für Kühlgutbehälter

Höchstanzahl aufnehmbarer Gefäße:	Stk.	6
-----------------------------------	------	---

Schockkühler für 10 kg

Verbrauch	Zyklus\kW	0,52
Betriebsspannung	V/ph/Hz.	230/1+N/50
Spitzensteuerstrom	A	3,3
Durchschnittliche		
aufgenommene Leistung	W	510
Kühlmittelmenge (R404a)	g	1100
Anz. der Abtauungen (*)	24h	4
Kühlkapazität gemäß		
Spezifikation und Bezugsnorm:		
- NF Schockkühlung	kg	7,2
- UK Schockkühlung	kg	10

Max. Anzahl an Kühlgutbehältern:

- GASTRONORM 1/1	Stk.	6
- PASTICCERIA	Stk.	5

(*) Die Anzahl der Abtauungen ist für Normalbetrieb des Gerätes berechnet (Kühlhaltungszyklus)

Gefriergeräte für 7 kg

Verbrauch	Zyklus\kW	2,72
Betriebsspannung	V/ph/Hz.	230/1+N/50
Spitzensteuerstrom	A	5,2
Durchschnittliche		
aufgenommene Leistung	W	730

Kühlmittelmenge (R404a)	g	980
Anz. der Abtauungen (*)	24h	3
Kühlkapazität gemäß		
Spezifikation und Bezugsnorm:		
- NF Gefrierung	kg	5,4
- UK Schockkühlung	kg	12,5
- UK Gefrierung	kg	7,2
Max. Anzahl an Kühlgutbehältern:		
- GASTRONORM 1/1	Stk.	6
- PASTICCERIA	Stk.	5

(*) Die Anzahl der Abtauungen ist für Normalbetrieb des Gerätes berechnet (Kühlhaltungszyklus)

2 - Schockkühler und Gefriergeräte für 15 kg

Außenabmessungen:

- Breite	mm	760
- Tiefe bei geschlossener Tür	mm	760
- Tiefe bei offener Tür	mm	1500
- Höhe	mm	970

Kühlzellenabmessungen:

- Breite	mm	640
- Tiefe	mm	419
- Höhe	mm	400

Für folgende Gefäße geeignet:

- GASTRONORM 1/1	mm	325x530
- PASTICCERIA	mm	600x400

Gestell für Kühlgutbehälter

Höchstanzahl aufnehmbarer Gefäße:	Stk.	6
-----------------------------------	------	---

Schockkühler

Verbrauch	Zyklus\kW	0,97
Betriebsspannung	V/ph/Hz.	230/1+N/50
Spitzensteuerstrom	A	5,1
Aufgenommene Leistung	W	715
Kühlmittelmenge (R134a)	g	1100
Anz. der Abtauungen (*)	24h	4
Kühlkapazität gemäß		
Spezifikation und Bezugsnorm:		
- NF Schockkühlung	kg	10,8
- UK Schockkühlung	kg	15,2

Max. Anzahl an Kühlgutbehältern:

- GASTRONORM 1/1	Stk.	6
- PASTICCERIA	Stk.	5

(*) Die Anzahl der Abtauungen ist für Normalbetrieb des Gerätes berechnet (Kühlhaltungszyklus)

Gefriergeräte

Verbrauch	Zyklus\kW	4,1
Betriebsspannung	V/ph/Hz.	230/1+N/50
Spitzensteuerstrom	A	10
Aufgenommene Leistung	W	1510
Kühlmittelmenge (R404a)	g	1200
Anz. der Abtauungen (*)	24h	3
Kühlkapazität gemäß		
Spezifikation und Bezugsnorm:		
- NF Schockkühlung	kg	10,8
- UK Schockkühlung	kg	19,5
- UK Gefrierung	kg	15,2

Max. Anzahl an Kühlgutbehältern:

- GASTRONORM 1/1	Stk.	6
- PASTICCERIA	Stk.	5

(*) Die Anzahl der Abtauungen ist für Normalbetrieb des Gerätes berechnet (Kühlhaltungszyklus)

3 - Schockkühler und Gefriergeräte für 28 kg

Außenabmessungen:

- Breite	mm	760
- Tiefe bei geschlossener Tür	mm	760
- Tiefe bei offener Tür	mm	1500
- Höhe	mm	1640

Kühlzellenabmessungen:

- Breite	mm	640
- Tiefe	mm	419
- Höhe	mm	730

Für folgende Gefäße geeignet:

- GASTRONORM 1/1	mm	325x530
------------------	----	---------

- PASTICCERIA	m m	600x400
Gestell für Kühlgutbehälter		
Höchstanzahl aufnehmbarer Gefäße:	Stk.	11

Schockkühler

Verbrauch	Zyklus/kW	1,32
Betriebsspannung	V/ph/Hz.	230/1+N/50
Spitzensteuerstrom	A	7,1
Aufgenommene Leistung	W	1096
Kühlmittelmenge (R134a)	g	1530
Anz. der Abtauungen (*)	24h	4
Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:		
- NF Schockkühlung	kg	21,6
- UK Schockkühlung	kg	28
Max. Anzahl an Kühlgutbehältern:		
- GASTRONORM 1/1	Stk.	11
- PASTICCERIA	Stk.	11

(*) Die Anzahl der Abtauungen ist für Normalbetrieb des Gerätes berechnet (Kühlhaltungszyklus)

Gefriergeräte

Verbrauch	Zyklus/kW	5,73
Betriebsspannung	V/ph/Hz.	400/3+N/50
Spitzensteuerstrom	A	5,1
Aufgenommene Leistung	W	2290
Kühlmittelmenge (R404a)	g	1700
Anz. der Abtauungen (*)	24h	3
Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:		
- NF Gefrierung	kg	21,6
- UK Schockkühlung	kg	32
- UK Gefrierung	kg	28
Max. Anzahl an Kühlgutbehältern:		
- GASTRONORM 1/1	Stk.	11
- PASTICCERIA	Stk.	11

(*) Die Anzahl der Abtauungen ist für Normalbetrieb des Gerätes berechnet (Kühlhaltungszyklus)

4 - Schockkühler für 56 Kg und Gefriergeräte für 64 Kg GN 1/1

Außenabmessungen:		
- Breite	m m	800
- Tiefe bei geschlossener Tür	m m	935
- Tiefe bei offener Tür	m m	1666,1
- Höhe	m m	2230,6
Abmessungen Zelle:		
- Breite	m m	680
- Tiefe	m m	452,3
- Höhe	m m	1491
Für folgende Gefäße geeignet:		
- GASTRONORM 1/1	m m	325x530
Gestell für Kühlgutbehälter		
Höchstanzahl aufnehmbarer Gefäße:	Stk.	24

Schockkühler für 10 kg

Verbrauch	Zyklus/kW	3,31
Betriebsspannung	V/Ph/Hz	380-420/3+N/50
Spitzenstrom	A	5,2
Aufgenommene Leistung	W	2493
Kühlmittelmenge (R134a)	g	4230
Anz. der Abtauungen (*)	24h	4
Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:		
- NF - Schockkühlung	kg	43,2
- UK - Schockkühlung	kg	56
Max. Anzahl an Kühlgutbehältern:		
- GASTRONORM	Stk.	20
- BACKWAREN	Stk.	20

(*) Die Anzahl der Abtauungen ist für den Normalbetrieb des Gerätes berechnet (Lagerkühlung)

Gefriergeräte für 7 kg

Verbrauch	Zyklus/kW	12,48
Betriebsspannung	V/Ph/Hz	380-420/3+N/50
Spitzenstrom	A	9,2
Aufgenommene Leistung	W	3933
Kühlmittelmenge (R404A)	g	3600
Anz. der Abtauungen (*)	24h	3

Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:

- NF - Schockkühlung	kg	43,2
- UK - Schockkühlung	kg	64
- UK beim Gefrieren	kg	56

Max. Anzahl an Kühlgutbehältern:

- GASTRONORM	Stck.	20
- BACKWAREN	Stck.	20

(*) Die Anzahl der Abtauungen ist für den Normalbetrieb des Gerätes berechnet (Lagerkühlung)

5 - Schockkühler für 56 kg und Gefriergeräte für 64 kg

Außenabmessungen:

- Breite	m m	1000
- Tiefe bei geschlossener Tür	m m	1010
- Tiefe bei offener Tür	m m	1705
- Höhe	m m	1640

Kühlzellenabmessungen:

- Breite	m m	640
- Tiefe	m m	825
- Höhe	m m	710

Für folgende Gefäße geeignet:

- GASTRONORM 1/1	m m	325x530
- PASTICCERIA	m m	600x400

Gestell für Kühlgutbehälter
Höchstanzahl aufnehmbarer Gefäße:

	Stk.	11
--	------	----

Schockkühler für 56 kg

Verbrauch	Zyklus/kW	2,55
Betriebsspannung	V/ph/Hz.	400/3+N/50
Spitzensteuerstrom	A	4,2
Durchschnittliche		
aufgenommene Leistung	W	2200
Kühlmittelmenge (R404a)	g	3025
Anz. der Abtauungen (*)	24h	4

Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:

- NF Schockkühlung	kg	43,2
- UK Schockkühlung	kg	56

Max. Anzahl an Kühlgutbehältern:

- GASTRONORM 1/1	Stk.	11
- PASTICCERIA	Stk.	11

(*) Die Anzahl der Abtauungen ist für Normalbetrieb des Gerätes berechnet (Kühlhaltungszyklus)

Gefriergeräte für 64 kg

Verbrauch	Zyklus/kW	13,74
Betriebsspannung	V/ph/Hz.	400/3+N/50
Spitzensteuerstrom	A	8,5
Durchschnittliche		
aufgenommene Leistung	W	3436
Kühlmittelmenge (R404a)	g	3170
Anz. der Abtauungen (*)	24h	3

Kühlkapazität gemäß Spezifikation und Bezugsnorm:

- NF Gefrierung	kg	43,2
- UK Schockkühlung	kg	64
- UK Gefrierung	kg	56

Max. Anzahl an Kühlgutbehältern:

- GASTRONORM 1/1	Stk.	11
- PASTICCERIA	Stk.	11

(*) Die Anzahl der Abtauungen ist für Normalbetrieb des Gerätes berechnet (Kühlhaltungszyklus)

A.2.3 MECHANISCHE SICHERHEITSMERKMALE, GEFAHREN

Das Gerät weist keine scharfkantigen Oberflächen oder hervorstehenden Elemente auf.

Die Schutzvorrichtungen für die beweglichen oder Strom führenden Teile sind mit Schrauben am Gerätemöbel befestigt, um einen unbeabsichtigten Zugriff zu verhindern.

B.1. INSTALLATION

BEI DER INSTALLATION SIND SCHUTZHANDSCHUHE ZU TRAGEN.

Um den korrekten Betrieb des Gerätes und die Einhaltung der Sicherheitsbedingungen während des Gebrauchs zu gewährleisten, müssen die in diesem Absatz gegebenen Anweisungen gewissenhaft befolgt werden.



B.1.1 KONTROLLE BEI ANLIEFERUNG DES GERÄTES

Das Gerät wird in einer Schutzverpackung geliefert; vor dem Auspacken des Gerätes die Unversehrtheit des Gerätes und der eventuellen Schutzvorrichtungen überprüfen. Eventuelle Schäden müssen dem Spediteur rechtzeitig mitgeteilt werden. Das beschädigte Gerät kann dem Hersteller nur dann zurückgesendet werden, wenn dieser zuvor davon informiert worden ist und dafür eine schriftliche Genehmigung erteilt hat.

ACHTUNG: Die unten genannten Tätigkeiten müssen gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden, sowohl hinsichtlich der verwendeten Hilfsmittel als auch hinsichtlich der Art der Durchführung.

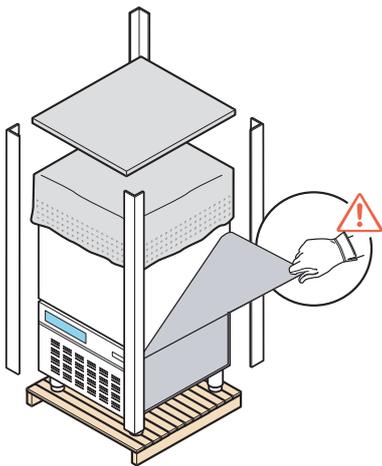
WICHTIG: Stellen Sie vor dem Transport des Gerätes sicher, dass die Hubleistung des verwendeten Hubmittels dem Gewicht des Gerätes angemessen ist.

B.1.2 AUSPACKEN

B.1.2.1 Auspacken und Transport

Ziehen Sie die Schutzhandschuhe bitte bereits vor dem Auspacken des Geräts an.

Schneiden Sie Verpackungsbänder durch und entfernen Sie die Schutzfolie vorsichtig, ohne das Blech zu kratzen, falls Sie hierzu eine Schere bzw. ein Messer verwenden. Den Deckel (Pappe), die Schutzecken (Styropor) und die senkrechten Schutzverkleidungen entfernen. Bei Geräten mit Edelstahlmöbel die Schutzfolie sehr langsam und vorsichtig abziehen, eventuelle Klebstoffreste mit einem nicht ätzenden Lösungsmittel entfernen. Die Oberfläche anschließend feucht abwischen und sorgfältig trocknen.



Es wird empfohlen, mit einem in Vaselineöl getränktem Tuch einen Schutzfilm auf allen Edelstahlflächen aufzutragen. Zum Handling der Geräte muss ein Handgabelhubwagen oder ein Gabelstapler verwendet werden. Die Gabel unter der Palette einführen, das Gerät anheben und zum Aufstellungsort transportieren, hierbei auf eine gleichmäßige Gewichtsverteilung achten. Die Palette auf den Boden stellen, das Gerät auf einer Seite herunter lassen und dann auf den Boden gleiten lassen.



ACHTUNG:

für die Arbeitsgänge Abladen und Transport bei den Geräten 35 Zur Gewährleistung des optimalen Gerätebetriebs muss

56-64 Kg 20 GN 1/1 wird auf den Abschnitt B.1.3.1 verwiesen.

HINWEIS: die Geräte müssen in vertikaler Position transportiert werden.

Falls das Gerät zum Handling waagrecht gelegt wird, muss es vor der Inbetriebnahme einige Stunden still stehen.



ACHTUNG:

Während der Handhabung darf das Gerät weder geschoben noch gezogen werden, um ein Umkippen zu vermeiden.

B.1.2.2 Entsorgung der Verpackung

Bei der Entsorgung der Verpackungen müssen die geltenden Vorschriften des Landes beachtet werden, in dem das Gerät verwendet wird.

Die Kunststoffteile, die eventuell wiederverwertet werden, sind auf folgende Weise gekennzeichnet:



PE

Polyethylen: äußere Verpackungsfolie, Schutzhülle

Anweisungen



PP

Polypropylen: Verpackungsbänder



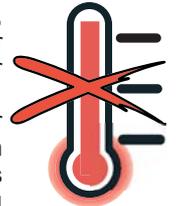
PS

Schaumpolystyrol: Schutzecken

B.1.3 AUFSTELLEN

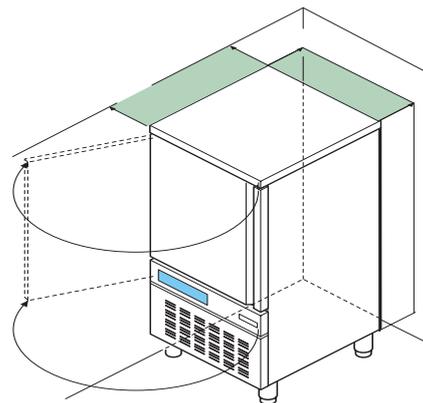
Bei der Installation sind sämtliche vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen zu ergreifen und die Brandschutzvorschriften zu beachten.

Das Gerät an einem belüfteten Ort aufstellen, fern von Wärmequellen, wie Heizkörpern oder Klimaanlage, um die korrekte Kühlung der Elemente der Kühleinheit zu ermöglichen. Den Kondensator nie, auch nicht nur vorübergehend, abdecken, um den einwandfreien Betrieb des Kondensators selbst und dadurch des Gerätes nicht zu beeinträchtigen.



Wird das Gerät in einer Umgebung aufgestellt, in der sich korrosive Substanzen befinden (Chlor, usw.), ist es ratsam, die Edelstahlflächen energisch mit einem in Vaselineöl getränktem Tuch abzureiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.

Die Raumtemperatur darf +32°C nicht übersteigen, damit die vorgesehenen Innentemperaturen aufrecht erhalten werden kann. Das Gerät muss mit einem Abstand von mind. 50 mm zu anderen eventuell im Raum befindlichen Maschinen aufgestellt werden. Bei einem geringeren Abstand bildet sich möglicherweise Kondensat auf den Geräteränden. Auf der Vorderseite ausreichenden Freiraum für die Öffnung der Gerätetür belassen.



der Boden unter dem Gerät einwandfrei nivelliert sein.



ACHTUNG:

Die Nivellierung des Geräts ist unerlässlich, da andernfalls der Betrieb beeinträchtigt werden könnte.

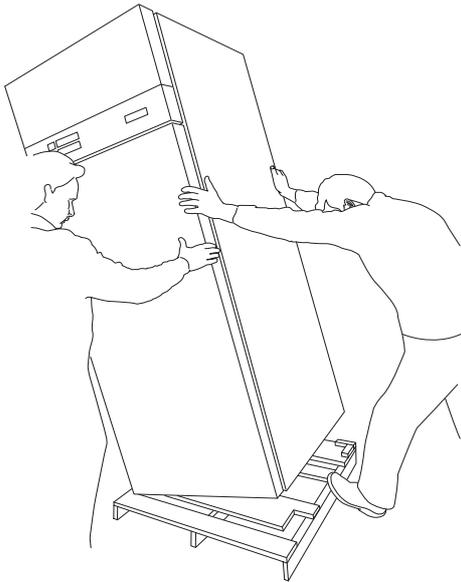
B.1.3.1 BC-BCF 56-64 Kg 20 GN 1/1: anbringen der Stellfüße



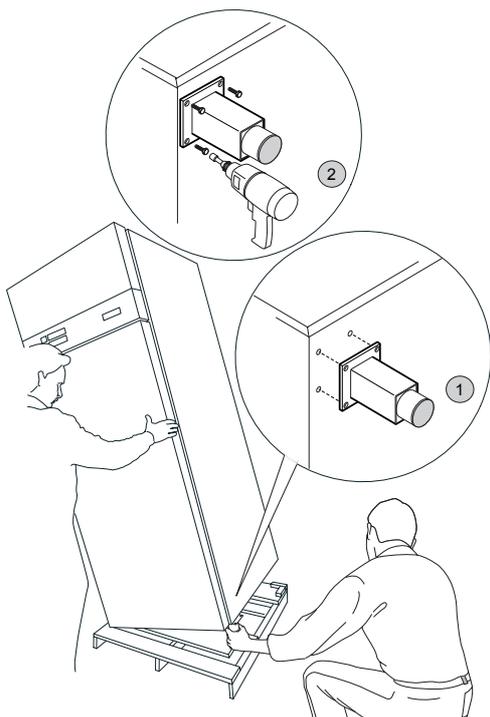
ACHTUNG:

Handhaben Sie das Gerät vorsichtig, wenn Sie es von der Palette nehmen, um nicht den Abfluss zu beschädigen.

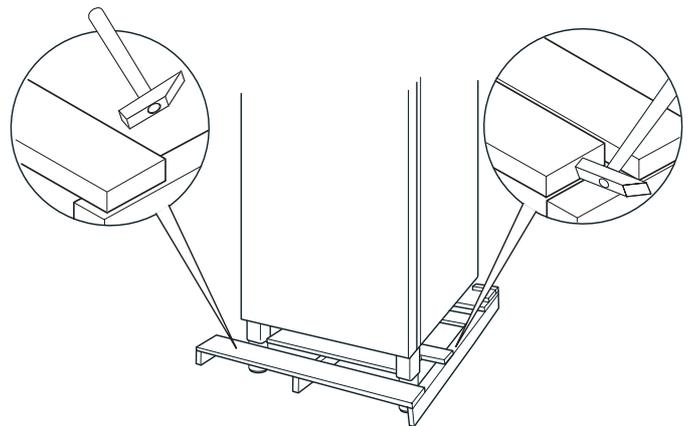
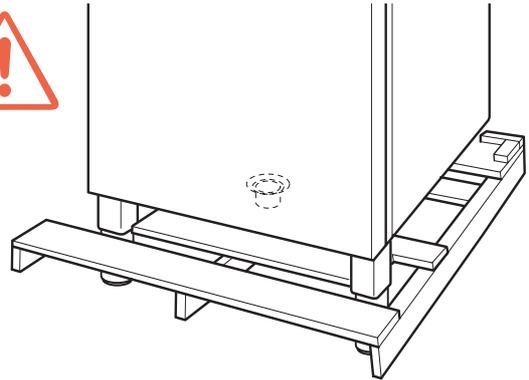
1) Das Gerät wie in der Abbildung gezeigt seitlich anheben



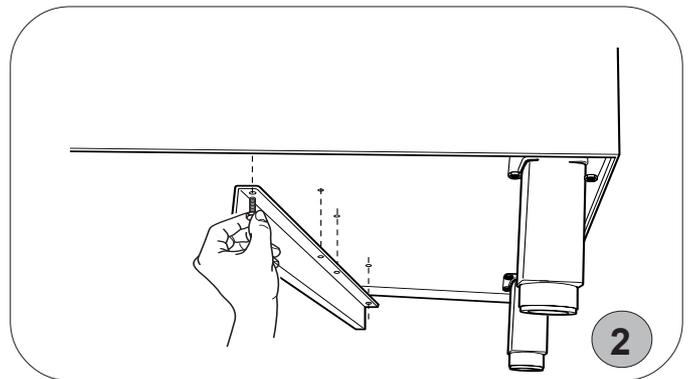
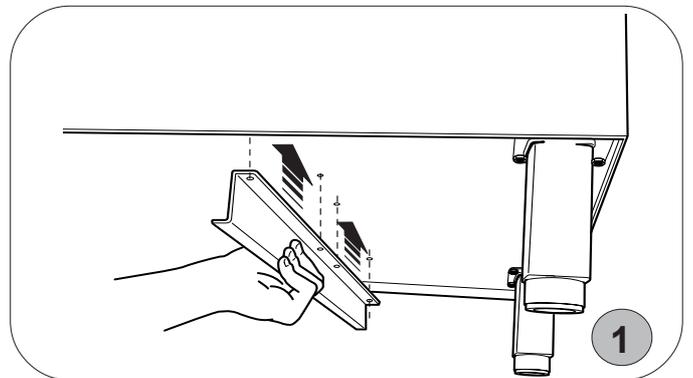
2) Bringen Sie die Füße auf der Höhe der 4 Bohrungen auf der Geräteunterseite an (1); und schrauben Sie die 4 selbstschneidenden Zubehörschrauben mit einem Schrauber fest (2) (siehe Abbildung)

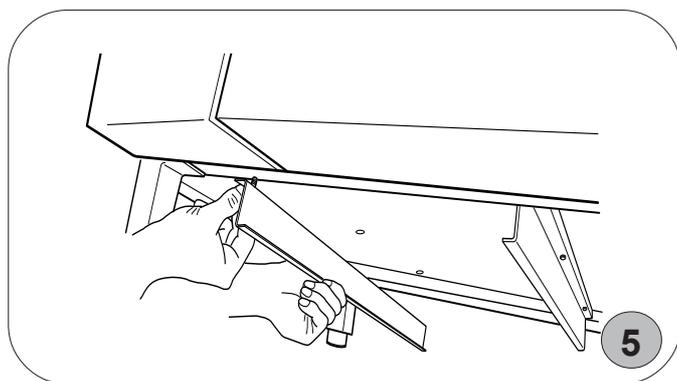
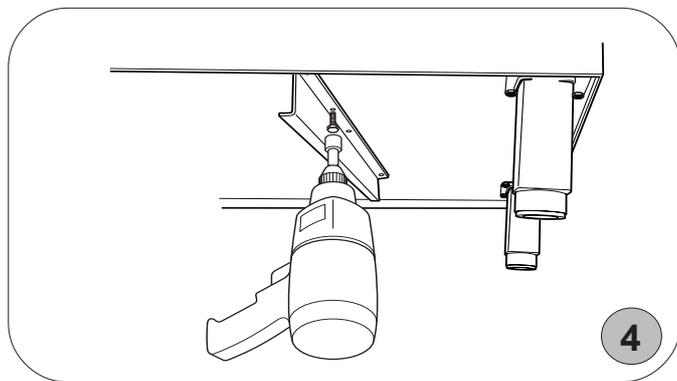
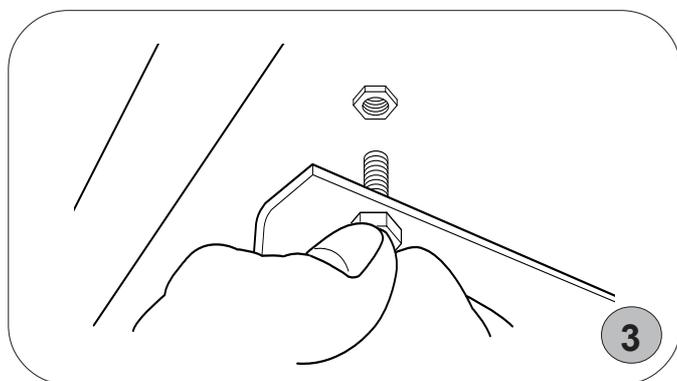


Regulieren Sie Höhe und ebene Ausrichtung mit Hilfe der höhenverstellbaren Füße, kontrollieren Sie gleichzeitig, ob sich die Tür schließen lässt.



B.1.3.2 Installation der Führungen des Kondenswassersammelbeckens (siehe Abb. 1- 5)

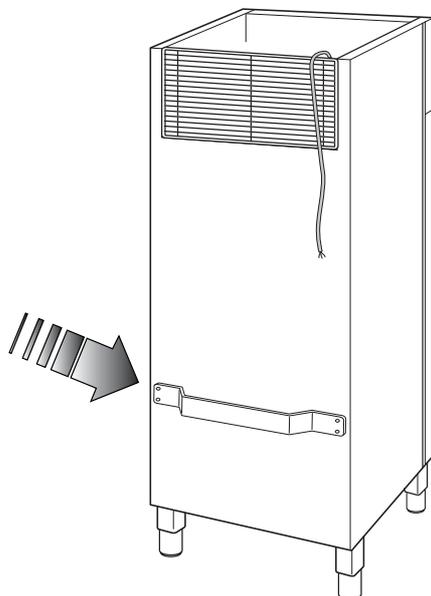




Nehmen Sie jetzt das Sammelbecken aus der Zelle und schieben Sie es auf die Führungsschienen.

B.1.3.3 Positionierung des Abstandhalters

Das Distanzstück wird auf der Rückseite des Möbels montiert (siehe Abbildung)



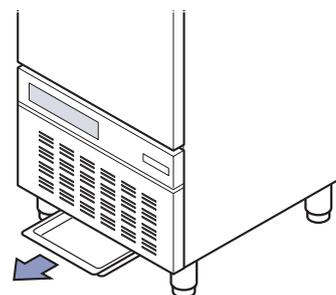
und mit den 4 selbstschneidenden Zubehörschrauben in den vorgebohrten Löchern befestigt. Der Zweck des Abstandhalters ist es, das Gerät in einem bestimmten Abstand von der Wand zu halten, der die erforderliche Kühlung des Kälteaggregats gewährleistet. **Der Nichteinbau des Abstandhalters stellt den Hersteller von jeder Produkthaftung frei.**

B.1.4 WASSERABFLUSS

B.1.4.1 Manueller Abfluss

Alle Geräte verfügen über einen Abfluss, damit die eventuell in der Kühlzelle vorhandenen Flüssigkeiten nach Entfernung des Stopfens in das Becken am Boden des Möbels abfließen können. Dieses Becken muss regelmäßig entleert werden. Verschließen Sie den Abfluss wieder mit dem entsprechenden, hierfür vorgesehenen Stopfen, sobald die Reinigungsarbeiten beendet sind.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Sammelbecken entleert worden ist, bevor Sie den Stopfen am Abfluss für die Reinigungsflüssigkeit der Kühlzelle entfernen.



B.1.4.2 Automatischer Abfluss

Das Flüssigkeitssammelbecken muss nicht regelmäßig entleert werden, wenn der Kühlzellenabfluss "C", der sich am Geräteboden befindet, an ein Abflussrohr angeschlossen oder (Abb 5B) mit einem Gummischlauch verbunden wird, durch den das Wasser dann über ein Bodengitter ablaufen kann.

Hat der Abfluss einen Durchmesser von 1½" und sollte daher an ein Abflussrohr von 1½" angeschlossen werden.

Die Flüssigkeit muss über einen Siphon in einen offenen Abfluss ablaufen, um Rückflüsse aus der Kanalisation zu vermeiden, welche die inneren Leitungen der Geräte erreichen können. Vermeiden Sie Drosselstellen der Schläuche oder Knicke in den Metallrohren entlang der gesamten Abflussleitung. Ferner sollten die Leitungen nicht waagrecht verlegt werden, weil dadurch ein Wasserrückstau verursacht werden kann.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an ein Siphonsystem angeschlossen oder die Wanne zum Auffangen der Flüssigkeit entleert worden ist, bevor Sie den Stopfen vom Abfluss für Reinigungsflüssigkeiten der Kühlzelle ziehen.

B.1.5 NETZKABEL

B.1.5.1 NETZKABEL FÜR EINPHASIGEM-MODELLE

Modelle werden ohne Stecker geliefert. Es muss daher ein für die Gerätelast geeigneter Stecker (1P+N+T) am Ende des Netzkabels angebracht werden.

B.1.5.2 NETZKABEL FÜR DREIPHASEN-MODELLE

Modelle werden ohne Stecker geliefert. Es muss daher ein für die Gerätelast geeigneter dreipoliger Stecker (3P+N+T) am Ende des Netzkabels angebracht werden.

B.1.6 STROMANSCHLUSS

Beim Stromanschluss sind die Vorgaben auf dem Typenschild strikt zu befolgen.

Die Schockkühler 10/15 kg und die Gefriergeräte 7/15 werden mit einphasigem Strom 230V, Nullleiter, 50Hz, betrieben.

Die Schockkühler 28 kg werden mit einphasigem Strom 230V, Nullleiter, 50Hz, betrieben und die Gefriergeräte 28 kg werden mit dreiphasigem Strom 400V, Nullleiter, 50Hz, betrieben.

Die Schockkühler für 56 kg und die Gefriergeräte 64 kg 20 GN 1/1 und 10 GN 2/1 werden mit Drehstrom 380-420V, Nullleiter, 50 Hz, betrieben.

Der Netzanschluss muss gemäß den geltenden Vorschriften

erfolgen.

Vor dem Anschluss muss **Folgendes sichergestellt werden:**

- Die Steckdose muss über eine effiziente Erdung verfügen, Netzspannung und Netzfrequenz müssen den Werten auf dem Typenschild entsprechen. Bestehen Zweifel am einwandfreien Zustand der Erdung, muss eine Kontrolle durch qualifiziertes Personal angefordert werden.

- Das Gerät muss dauerhaft an den Stromkreis angeschlossen werden.

- Um das Gerät vor eventuellen Überlasten oder Kurzschlüssen zu schützen, wird der Netzanschluss so durchgeführt, dass zwischen Netzkabel und Stromleitung ein magnetothermischer Trennschalter der entsprechenden Abmessungen eingebaut wird, mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm.

- Nach erfolgreichem Anschluss kontrollieren, dass die Betriebsspannung bei laufender Maschine vom Nennwert der Spannung nicht um mehr als $\pm 10\%$ abweicht.

Anmerkung: Für den Anschluss muss ein Kabel mit geeignetem Querschnitt verwendet werden.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Schäden oder Unfälle, die auf die Verletzung der oben beschriebenen Regeln oder der im jeweiligen Verwendungsländ geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

C. 1 UMKEHR DER TÜRÖFFNUNGSRICHTUNG

C.1.1 MODELLE MIT KÜHLMENGE "kg 7", "kg 10" (Abb.6)

Diese Modelle sind normalerweise mit Türen ausgestattet, deren Scharniere sich an der rechten Seite befinden. Sollen die Scharniere an der linken Seite montiert werden, wie folgt vorgehen:

- die Befestigungsschrauben am unteren Scharnier "D" lösen;
- die Tür abnehmen, dabei die Bolzen "B" nicht verlieren.
- das untere Scharnier "D" an der anderen Seite des Möbels symmetrisch zur vorhergehenden Position anbringen.
- die Tür einhängen und den Bolzen des Scharniers "B" in das entsprechende Loch des unteren Scharniers "D" einführen;
- die Tür befestigen, indem der Scharnierbolzen in das entsprechende Loch im unteren Bügel "D" eingeführt wird, dann den Bolzen "B" in den oberen Bügel "A" einführen.

C.1.2 MODELLE MIT KÜHLMENGE "15 Kg", "28 Kg" (Abb. 7)

Diese Modelle sind normalerweise mit Türen ausgestattet, deren Scharniere sich an der rechten Seite befinden. Sollen die Scharniere an der linken Seite montiert werden, wie folgt vorgehen:

- die Befestigungsschrauben am unteren Bügel "E" und die Schrauben "D" (zur Scharnierhalterung) lösen.
- die Tür abnehmen.
- das untere Scharnier "E" an der anderen Seite des Möbels symmetrisch zur vorhergehenden Position anbringen.
- den Bolzen "B" und das obere Scharnier "A" lösen und sie links an der anderen Seite symmetrisch zur vorhergehenden Position anbringen.
- die Türe umdrehen und den Scharnierbolzen "D" in das entsprechende Loch des unteren Bügels "E" einführen, den Bolzen "B" in den oberen Bügel "A" einführen.
- mit Hilfe der Leiste "D" den Federmechanismus des Scharniers "E" für das Schließen der Tür spannen und diese dann durch völliges Anziehen der Befestigungsmuttern an der Struktur befestigen.

C.1.3 MODELLE MIT KÜHLMENGE "56/64 Kg GN 1/1" (Abb. 8)

Diese Modelle sind normalerweise mit Türen ausgestattet, deren Scharniere sich an der rechten Seite befinden. Sollen die Scharniere an der linken Seite montiert werden, wie folgt vorgehen:

- Das Scharnier "E" entfernen;
- die Tür abnehmen;
- den Bügel "D" und die Mutter "A" entfernen und auf der

entgegengesetzten Seite montieren;

- den unteren Bügel "C" entfernen;
- den Bolzen "B" ausdrehen und in der anderen Bohrung einschrauben;
- den Bügel auf der linken Seite montieren;
- die Tür einhängen;
- den Bügel "E" anbringen.